Nr. 22. Kraków, 15. listopada 1912 Rok V.

GAZETA PIEKARSKA



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek w Ameryce 2 dolary w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.

Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 10 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza

ORGAN KRAJOWEGO ZWIĄZKU PIEKARZY w GALICYI

CZASOPISMO DLA SPRAW PIEKARSKICH

odznaczone złotym medalem na wystawie piekarsko-młynarskiej we Lwowie w r. 1911.

Redakcya i administracya: Kraków, Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Z Krajowego Związku piekarzy.

Odpowiedź dla Stowarzyszenia w N.

Członkiem Krajowego Związku piekarzy może zostać każde stowarzyszenie piekarzy w Galicyi lub nawet grupa majstrów piekarskish, należących do jakiegokolwiek ogólnego stowarzyszenia, do którego należą majstrowie różnych zawodów.

Zgłoszenie przystąpienia stowarzyszenia do Związku następuje na podstawie uchwały zgromadzenia stowarzyszenia, i ma być przez przełożonego Związku w każdym przypadku podane pisemnie do wiadomości władzy nadzorczej.

Co do zwołania zgromadzenia Kraj. Związku piekarzy i jego zdolności do powzięcia uchwał obowiązuje §. 8. i 9. statutu, a mianowicie:

Zgromadzenie Związku, które zwołuje prezes Związku, odbywa się przynajmniej raz na rok. Należy je także wtedy zwołać, jeżeli potrzebę tego uzna przełożony lub wydział Związku. albo też, jeżeli tego zażąda $1/2$ część członków.

Zwołanie zgromadzenia Związku ma nastąpić przynajmniej na trzy tygodnie przed jego odbyciem się zapomocą pisemnego zawiadomienia poszczególnych stowarzyszeń, przyczem ma być podane miejsce i czas odbycia się zgromadzenia.

Porządek dzienny należy podać stowarzyszeniom do wiadomości najpóźniej na ośm dni przed zgromadzeniem.

O zwołaniu należy najmniej na ośm dni przed zgromadzeniem zawiadomić także władzę nadzorczą, podając porządek dzienny. Tejże władzy przysługuje prawo zakazania zgromadzenia, jeżeliby porządek dzienny obejmował przedmioty nie pozostające w styczności z celami Związku

Do powzięcia przez zgromadzenie Związku ważnych uchwał konieczną jest obecność $1/3$ części zastępców stowarzyszeń, należących do Związku.

Gdyby zwołane zgromadzenie Związku nie miało kompletu potrzebnego do powzięcia uchwał, to członkowie, którzy na nie przybyli, mają prawo po upływie godziny czekania przystąpić do obrad nad przedmiotami znajdującymi się na porządku dziennym i do powzięcia uchwał, o ile nie chodzi o szczególne sprawy, dla których uchwalenia ustawa lub niniejszy statut przepisuje obecność pewnej określonej ilości członków.

Walne zebranie członków Krajowego Związku piekarzy zwołuje prezes zwykle po Nowym Roku.

Prawo wykonywania przemysłu a „fuszerka“.

Prawo do samoistnego wykonywania przemysłu nabywa się przez poprzednie spełnienie ustawowych warunków. W szczególności do rozpoczęcia przemysłu rękodzielniczego wymaga ustawa przemysłowa: 1) *zgłoszenia go u władzy przemysłowej*, 2) *przedłożenia jej dowodu uzdolnienia zapomocą świadectw nauki i pracy*.

W razie, jeżeli ubiegający się o kartę przemysłową uczynił zadosyć powyższym warunkom, wydaje mu władza przemysłowa urzędowe poświadczenie uzyskaniaprawa wykonywania zgłoszonego przemysłu, t. j. kartę przemysłową. Dopiero na podstawie karty przemysłowej nabywa rękodzielnik prawa do samoistnego wykonywania przemysłu.

Kto więc nie uzyskał karty przemysłowej, ten przemysłu wykonywać nie może — a jeżeli jednak wykonuje, to wykonuje go bezprawnie i za to przez władzę przemysłową jest karany.

Wykazaliśmy wyżej, co stanowi fuszerkę; dla bliższego wyjaśnienia podajemy, co pod jej pojęcie nie podpada.

Przekroczenia ustawy przemysłowej nie popełnia, kto trudni się przemysłem domowym, kto nie prowadzi przemysłu w ścisłem tego słowa znaczeniu, to znaczy, kto dla własnej potrzeby stwarza przedmioty, takowe obrabia albo przekształca — w tym wypadku o fuszerce niema mowy.

Również i w tych przypadkach niema fuszerki, jeżeli czeladnik pracuje wprawdzie u siebie w domu a nie w warsztacie u majstra, ale nie na własny rachunek (w tym wypadku nie odnosi się to do piekarzy) lecz na rachunek tego majstra, albo też ktoś, będąc płatnym funkcyonaryuszem n. p. spółki tramwajowej, wykonuje bezpłatnie n. p. roboty krawieckie lub szewskie dla potrzeby własnej tegoż przedsiębiorstwa.

Ażeby „fuszera" mogła władza przemysłowa ukarać, trzeba mu udowodnić, iż dopuścił się przekroczenia ustawy przemysłowej.

Śledztwo i wymierzanie kary za przekroczenia ustawy przemysłowej należy do władz przemysłowych, t. j. do c. k. starostw, a w Krakowie i we Lwowie do Magistratu.

Przy ściganiu nieuprawnionego prowadzeniu przemysłu winny stowarzyszenia przemysłowe współdziałać, a współdziałanie to przewidziane jest obowiązującą obecnie ustawą przemysłową, gdyż cechy i stowarzyszenia są z ustawy powołane do strzeżenia zawodowych interesów swych członków.

Skoro tylko rękodzielnik dowie się o prowadzeniu przez kogoś fuszerki, winien bezzwłocznie udać się do cechmistrza i podać imię i nazwisko fuszera, czas i miejsce przekroczenia, tudzież świadków. Bliższe okoliczności czynu są dla dochodzenia ważne, gdyż gołosłowne i żadnymi faktami nie poparte doniesienia, nie mogą służyć za podstawę do ukarania fuszera.

Stowarzyszenie obowiązane jest doniesienie to przesłać władzy przemysłowej, która po stwierdzeniu czynu karygodnego ukarze winnego i równocześnie zabroni mu dalszego bezprawnego prowadzenia przemysłu.

W razie potrzeby i w miarę zachodzących okoliczności może również władza przemysłowa przeprowadzić na miejscu w piekarni fuszera kontrolę z przybraniem delegata wskazanego przez stowarzyszenie. W celu dowodnego ustalenia winy przesłucha również władza przemysłowa świadków.

Władza przemysłowa, robiąc użytek z przysługujących jej środków przymusowych, już przy wydaniu pierwszego orzeczenia karnego może zarządzić odebranie fuszerowi narzędzi, materyałów, zastanowienie maszyn i t. d.

Ponieważ każdy rękodzielnik musi mieć swoje stałe stanowisko zarobkowe, na którem przemysł swój wykonuje, przeto wykonywanie robót poza stałą siedzibą rękodzielnika dozwolone jest ustawowo tylko na zamówienie. Jeżeli n. p. ktoś posiada kartę przemysłową z siedzibą w Krakowie, a udaje się do sąsiedniej miejscowości n. p. do Podgórza i tam, nie otrzymawszy poprzednio zamówienia, sam wyszuka sobie robotę i ją wykona, ten dopuszcza się również przekroczenia ustawy przemysłowej, za które podlega karze.

Do wnoszenia skarg we wszystkich tego rodzaju przypadkach fuszerek, uprawnione są przedewszystkiem cechy i stowarzyszenia, ponieważ w takich przypadkach nie chodzi o jednostki i ich osobiste interesa, lecz o interesa przemysłowe ogółu przemysłowców.

Stowarzyszenia przemysłowe zatem obowiązane są występować w obronie zawodowych interesów swych członków bezwzględnie i energicznie, szczególnie zaś przy szerzącej się fuszerce.

Kilka słów o diamalcie.

W jednym z poprzednich numerów wspominaliśmy już o diamalcie. Obecnie uważamy za stosowne napisać kilka słów i przypomnieć Kolegom, jakie korzyści mamy z użycia diamaltu. Jest to naszym obowiązkiem w tej porze, gdyż ogólnie stwierdzono, że tegoroczne mąki są daleko gorsze od zeszłorocznych, posiadają za mało glutenu i przyjmują mniej wody. Przyczyna gorszej jakości mąki tkwi w tem, że w tym roku powietrze było zbyt wilgotne, wskutek czego wiele zboża pozostawało przez dłuższy czas na słocie. Jak każdemu wiadomo, zdolność pieczenia w mąkach z takiego zboża jest słabą i wydajność pozostawia wiele do życzenia. Zdolność przyjmowania wody przez tegoroczne mąki jest słabszą o kilka procent, a mianowicie o 6 do 8%.

Zakupując mąkę, nie może piekarz na oko rozpoznać, jaką wydajność mąka będzie posiadać: musi ją badać, musi przeprowadzić próby, o których niejednokrotnie już pisaliśmy. Zbadawszy mąkę dokładnie, musi kalkulować, jakby złemu zaradzić, gdyż publiczność nie pyta się, jakie były tegoroczne żniwa, nie zna się również przeważnie na wydajności mąki i w ogólności nic ją to nie obchodzi, lecz żąda dobrego, zdrowego i ładnego pieczywa. Aby więc odbiorców zadowolić, musi piekarz szukać sposobów aby złemu zaradzić. Służy mu do tego **„Diamalt"** lub mączka słodowa. Mączki słodowej używają obecnie w piekarniach rzadziej, najczęściej zakupuje się diamalt, gdyż okazało się, że ten nader korzystnie działa na pieczywo podczas procesu wypiekania, i że takowe ładniej wygląda, jest okazalsze i pulchniejsze, a co najważniejsze, że przez użycie diamaltu mąka przyjmuje daleko więcej wody.

To też uważamy sobie za obowiązek przypomnieć Kolegom, aby nie narzekali zbytnio na handlarzy mąki, gdyż ci lepszych gatunków nie stworzą, i żeby się nie łudzili, że przy następnem zakupnie otrzymają lepszą mąkę. Na to jest jedyna rada używać diamaltu, a każdy przekona się bezprzecznie, że mieć będzie pieczywo dobre, ładne, i że odbiorcy będą zadowoleni.

Koledzy, którzy jeszcze diamaltu nie używali, a pragną go sprowadzić i wypróbować, znajdą firmę w ogłoszeniach naszej gazety na ostatniej stronie u dołu. Fabryka ta, jak stwierdziliśmy niejednokrotnie, dostarcza najlepszego diamaltu i po cenach umiarkowanych.

Jaką powinną być szkoła piekarska.

W jednej z gazet niemieckich podaje nauczyciel zawodowej nauki piekarstwa pewne wskazówki, które dotyczą i nas i mogą być dobrym drogowskazem, jak szkoły piekarskie winny być urządzone, a szczególnie nauka piekarstwa, aby odpowiedziały swemu zadaniu i przekazały społeczeństwu zdolniejszych fachowców.

Wykazuje on, że majster piekarski może znaleźć czas na czytanie fachowych pism i poświęcić się w kilku godzinach tygodniowo młodym pokoleniom piekarskim celem ich uświadomienia i praktycznego pouczenia. Nauka piekarstwa musi być prowadzona praktycznie, z obmyślanym planem i gruntownem przygotowaniem się nauczyciela. Do tego celu winien on mieć wszelkie środki naukowe i sposobność do praktycznego przeprowadzenia zasad teoryi.

Tak prowadzoną szkołę można nazwać zawodową szkołą piekarską.

U nas takich szkół niema!

Galicya zdobyła się na jedną jedyną szkołę piekarską w Krakowie przed pięciu laty. O drugiej myślano niegdyś; dziś nawet nikt nie myśli. Stowarzyszenia za leniwe do podniesienia stanu piekarskiego. Ba! nawet są zdania, że szkoła dla ich terminatorów byłaby dla nich samych strasznem pętem. To też władze, widząc taką sytuacyę, nie spieszą się również do podniesienia stanu piekarskiego w kraju — patrzą spokojnie na tę ciemnotę w pośrodku kraju — wolą szerzyć światło na kresach.

Niedbalstwo jest przyczyną naszej ciemnoty i tamą w rozwoju przemysłu piekarskiego. Co gorsza! przez nie i następne pokolenia naszego narodu pozostawać będą w ciemnocie, a obcy przybysze będą nas coraz bardziej wyzyskiwali i zalewali nasz kraj pieczywem zagranicznem.

Może doczekamy, że sprowadzać się będzie argentyńskie pieczywo, jak argentyńskie mięso, choć u nas tak pieczywa jak i mięsa nie brak.

Smutne to, lecz prawdziwe!

CZYSZCZENIE ZBOŻA I MIELENIE.

Każde zboże należy przed właściwym wymiałem oczyścić. Wymiał żyta jednak łatwiejszym jest niż pszenicy, mąka bowiem żytnia, jako nie nadająca się do tak różnych delikatnych potraw jak pszenicna, nie wymaga tak specyalnego i szerszego dzielenia. W praktyce okazało się, iż przy przemiale tak zw. sposobem płaskim uzyskuje się lepsze ilościowe i jakościowe wyniki, aniżeli przy wymiale półwysokim i dlatego dziś przeważnie stosowanym jest system wymiału płaskiego na walcach.

Budowa ziarna żytniego pozwala na łatwiejsze oddzielenie jądra od łuski, aniżeli u pszenicy, bruzda bowiem jego nie jest tak głęboko wrosłą jak u pszenicy, kształt okrągły, walcowaty, o gładkiej powierzchni. Skórki łuski oddzielone są warstwą powietrza, wskutek czego łuszczenie żyta odbywa się szybciej i lepiej jak pszenicy.

Wymiał żyta na kamieniu odbywa się tylko w bardzo małych młynach, w tym wypadku najlepiej działają kamienie francuskie. Wymiał na walcach uskutecznia się w 4 do 8 przejściach; a ostatnie śróty (otrębowe) wymiela się z reguły na kamieniu francuskim 1 — 3 razy. Główną rzeczą jest, by z pierwszego śrótu uzyskać 25 procent mąki najprzedniejszej — i w tym celu należy też odpowiednio walce nastawić.

Do odsiewu żytniego używają w wielu miejscach tylko cylindrów, uzyskując tu tylko mąkę, co zresztą dzieje się też i przy sitach płaskich.

Przy płaskim systemie mlewa zostaje zboże najpierw odpylone, następnie przy pomocy trierów usuwa się z niego domieszki jak wyki itp., poczem przechodzi do prochownika dla odjęcia skórki drzewiastej lub wprost na kamień do szpicowania.

W nowszych czasach używają do łuszczenia i usuwania kiełków ze żyta maszyn łuszczarek.

Po szpicowaniu w niektórych stronach ziarna rozgniatają, w innych zaś jak w Austro-Węgrzech śrótują wysoko na ostrych kamieniach piaskowych, a następnie na francuskich kamieniach silnie wymielają. Pierwszy ten wymiał przechodzi na cylinder, obciągnięty gazą jedwabną i tu wedle życzenia odciąga się najlepszą sortę mąki i trochę miału. Przechód przemielamy powtórnie i nazywamy to wymiałem drugim. Uzyskany z tego wymiału produkt odsypujemy do worków, a pozostały przechód poddajemy wymiałowi trzeciemu. Łuski wymielamy na końcu lub też dodajemy do drugiego, a względnie trzeciego wymiału.

Stosownie do stopnia wilgotności żyta, powtarzamy wymiał pięć do ośmiu razy.

Przy mlewie półwysokiem, gdzieniegdzie zastosowaną jest tak zwana metoda kaszkowa. A więc śrótujemy wtedy żyto wysoko, następnie wysoki ten śrót poddajemy jeszcze dwukrotnemu śrótowaniu, a produkt dzielimy na mąkę, kaszkę i śrót. Przy śrótowaniu pierwszym otrzymujemy kaszkę grubą, przy drugiem kaszkę drobną. Obie te kaszki przemielamy razem i czynność tę, przy której sortujemy tylko kaszkę i mąkę, powtarzamy pięć do sześć razy. Przy ostatnim wymiale kaszki uzyskujemy czarną mąkę i cienkie otręby. Łuski drugiego śrótu wymiela się jeszcze trzy do czterech razy, przyczem uzyskuje się jeszcze trochę białej i czarnej mąki. Przy ostatnim wymiale łusek pozostaje czarna mąka i grube otręby. Niektórzy młynarze czyszczą przed dalszem mieleniem kaszki, uzyskując w ten sposób ładniejszą mąkę.

Z uwagi, iż system ten nie przynosi spodziewanych korzyści, wymielają młynarze przeważnie żyto na sposób ulepszony płaski, na walcach, a kończą na kamieniach.

Postępowanie przy wymiale kaszkowym jest rozmaitem.

Wogóle jednak jak przy wymiale płaskim tak i tu przeczyszcza się żyto na kamieniu, następnie łuszczy na łuszczarkach i tarczach szmirglowych, a łuski się odsiewa. Złuszczone zboże rozgniata się, a następnie na walcach rowkowanych śrótuje się go wysoko. Uzyskany produkt, dzieli się na odsiewaczach centryfugalnych na kaszkę, mulik i mąkę. Kaszkę wraz z mulikiem zamiela się na walcach porcelanowych, odsiewa na odsiewaczach centryfugalnych, a resztę wymiela się na kamieniu.

Dla wymielania kaszki używa się walców gładkich. *„Gazeta Młynarska"*.

Upadek Spółki spożywczej w Krakowie.

Przed 4 laty założyła Spółka spożywcza w Krakowie piekarnię przy ul. Karmelickiej l. 21. Obszerne artykuły w niektórych dziennikach krakowskich zapowiadały szumnie, że piekarnia ta będzie regula-

torem cen pieczywa, sprzedawanego przez piekarzy krakowskich. Spółka zakupiła maszyny za kilkadziesiąt tysięcy koron, aby niemi straszyć pojedynczych piekarzy. Nadmienić też należy, że Spółka otrzymała wielką subwencyę z Wydziału krajowego na zakupno maszyn i prowadzenie tejże piekarni. Niejednokrotnie podnoszono w Magistracie krakowskim, aby subwencyonować tę piekarnię. A przecież podatki do Magistratu my płacimy i musimy je płacić. Z czyich że więc funduszów miała być ta zapomoga udzielona, jak nie z podatków rękodzielników?

Jednak czeladź piekarska z nich nie korzystała i wolała pracować rękami, a maszyny wypoczywały i rdzewiały, bo maszyny te nie nadawały się do użytku, gdyż nie można ich było praktycznie do potrzeb zastosować.

Początkowo rzuciła się publiczność tłumnie do Spółki po pieczywo, ale jak gorący był zapał, tak prędko ostygł. Nie tylko pieczywo, ale i inne towary w Spółce pozostawiały bowiem wiele do życzenia. Przytem cała administracya, niesłychanie ciężka, świadczyła o wielkiej nieporadności i utrudnieniach dla własnej niekorzyści. Cały ten system gospodarki musiał nas napełniać obawą, że kiedyś musi nastąpić katastrofa. I nie długo trzeba było na nią czekać! Zapewne rozpacz ogarnie umysły, aż 10.000 członków, którzy należeli do Spółki, a których większość rekrutowała się z uboższej klasy, gdy się dowiedzą, że nie tylko żadnej dywidendy nie dostaną, lecz odpowiadać będą podwójnym udziałem. Deficyt bowiem Spółki wynosi podobno przeszło dwieście tysięcy koron.

Teraz okazuje się, jakie korzyści ma społeczeństwo i rząd, gdyż wiadomo, że wszelkie Spółki są wolne od podatków. Spółka wyżej wspomniana nie płaciła podatków i subwencye pobierała, lepszego i tańszego pieczywa nie dostarczała, mogła więc mieć i powinna mieć większe dochody, niż pojedynczy piekarze. Tymczasem było przeciwnie, co zostanie dla większości członków tajemnicą.

Okazuje się z tego, że samoistny piekarz i kupiec, chociaż nie ma w swoim interesie osobnego buchaltera, sekretarza, wydziału nad sobą ani walnego zgromadzenia, komisyi kontrolującej i t. d., potrafi prędzej istnieć, nie robiąc kolegom tak podkopującej konkurencyi i nie chwaląc tak śmiało dobroci swych towarów i maszyn, jak Krakowska Spółka spożywcza. Na cóż komisya kontrolująca w tej instytucyi?... cóż ona teraz na to odpowie? Czyż swoim własnym majątkiem odpowiada, jak piekarz? Widzimy z tego, że do prowadzenia interesów, wymagających fachowych wiadomości, nie powinni się brać ludzie nic spólnego z danym zawodem nie mający, chociaż posiadają nawet uniwersyteckie wykształcenie. Przyjdzie wnet kolej na inne spółki i nietachowe osoby, które się pohają do nieswoich interesów!

Przysłowia mówią prawdę w oczy. Przytoczymy jedno, które do tej spółki zastosować można: „Mówiły jaskółki, — Że niedobre spółki!“

Z ruchu mącznego.

Mąka pszenna galicyjska i krakowska starego typu.

Grysik gruby		17·90—18·50
„ cienki		17·50—18·10
Mąka pszenna	Nr. 0	17·90—18·50
„ „	„ 1	17·50—18·10
„ „	„ 2	16 70—17·70
„ „	„ 3	16·50—17·10
„ „	„ 4	15·70—16·60
„ „	„ 5	15·30—16·10
„ „	„ 6	14·40—14·50
„ „	„ 7	12 40—13·20
„ „	„ 8 do pieczenia	11·10—12·—
„ „	„ 8 na paszę	9·70—10·20
Mąka żytnia		
„ „	„ I	14·75—15·50
„ „	„ III do pieczenia	10·—10·50
„ „	„ III na paszę	9·50—10·—
Razówka z żyta węg.		
„ „ krajow.		12· —12·60
Otręby pszenne		6 65—6·75
Łuski „		6·35—6·65
Otręby żytnie		6 50—6·70
Mąka czerwona		7·50—8·—

Z powodu wojny na półwyspie Bałkańskim starali się spekulanci giełdowi podnieść znacznie ceny zboża i mąki, lecz im się to nie udało, bo zboża w naszem państwie nie brak, a silny napływ zboża do Budapesztu stał się przyczyną zniżki, która jednak stałą być nie może, co znów zależy od giełdziarzy i stosunku naszej Monarchii do wojny bałkańskiej.

Wpłynie też niewątpliwie na ceny mąki wczesna tegoroczna zima. Nie wiadomo więc, czy zniżka mąki da się utrzymać, bo już podobno ciemniejsze gatunki mąki drożeją, choć zboża mamy dość w kraju — Ale gorsza o co innego, mianowicie o kredyt w obecnym czasie.

Wojna bałkańska nie powinna wpływać na zwyżkę cen mąki. Bałkan przestał być odbiorcą mąki węgierskiej podczas wojny, wskutek czego należy się spodziewać zniżki cen. W ogólności Monarchia aust.-węg. jest dobrze zaopatrzona w zboże a i przypływ zboża z zagranicy jest spodziewany. To też wysokie ceny mąki nie mogą być usprawiedliwione.

Młyny galicyjskie mielą obecnie niewiele zboża. Średni i drobniejsi rolnicy zaczynają dopiero młócić. Spodziewać się przeto należy, że na targach będzie coraz więcej zboża, przez co i mąka tanieć powinna.

Rozmaitości.

Poświęcenie sztandaru krakowskiego Cechu piekarzy nie odbędzie się 17. listopada, jak podano w poprzednim numerze „Gazety piekarskiej“, lecz później, o czem w następnym numerze doniesiemy.

Żałobne nabożeństwo doroczne za zmarłych członków Cechu piekarzy w Krakowie i ich rodzin, odbyło się środę dnia 13. listopada 1912 w kościele św Marka przy współudziale prawie wszystkich członków Cechu.

Wiec w sprawie trudnego położenia rękodzielników, przemysłowców i kupców. Staraniem Klubu rękodzielniczo-mieszczańskiego odbędzie się w dniu 17 listopada b. r. w sali starego teatru ogólny wiec, na którym będzie omówione dzisiejsze trudne położenie kredytowe rękodzielników, przemysłowców i kupców tudzież sprawy podatkowe.

We czwartek odbyło się posiedzenie Komitetu złożonego z przedstawicieli rękodzielników, przemysłowców i kupców wszelkiej kategoryi, na którem uchwalono szczegóły, dotyczące urządzenia wiecu.

Rękodzielnicy, przemysłowcy i kupcy powinni wziąć w wiecu jak najliczniejszy udział, aby przez to zadokumentować trudne swoje położenie i wspólnie naradzić się nad środkami zaradczymi. Solidarne postępowanie tych sfer stanowić będzie siłę, której postulaty musi uwzględnić rząd centralny i krajowy.

Proszę powołać się na mój anons w tej gazecie!

Henryk Immerglück

pierwsza krakowska
ODLEWARNIA ŻELAZA
KRAKÓW — Prądnik Czerwony
dostarcza wszelkie armatury do pieców piekarskich po cenach najtańszych — tudzież wykonuje naprawy tychże.
— Baczność na adres! —

KRAKOWSKA Drożdżarnia R. Drillera w Krakowie

wysyła

co dzień, świeże drożdże gwarantowane czyste spirytusowe bez żadnych domieszek, do każdej stacyi kolejowej lub urzędu pocztowego, każdą ilość po nader umiarkowanych cenach. Obsługa rzetelna, staranna i najskrupulatniejsza. Gwarantuje się za bardzo trwałe i za wysoką siłę fermentacyjną (popędową). — Jedna próba przekona. Stałym odbiorcom wszelkie dogody! — Najlepsze referencye!

Adres telegraficzny: Driller, Kraków, telefon (między miastowy) Nro 2011/II.

Pierwsza fabryka piekarskich łopat (szybrów)

Józefa Czapki

w KOPRZYWNICY
(Josef Čapka Kopřivnice-Morawy)

istniejąca od wielu lat i odznaczona na wielu wystawach pierwszymi medalami wysyła odwrotnie wszelkie zamówienia na łopaty według żądania.

Tamże do nabycia najlepsza razówka pszeniczna do wyrobu chleba Grahama według przepisu Dra Bilza. —

Główny zastępca na Galicyę i Bukowinę: LEON BAŁUK, — Kraków, ul. Garbarska 12.
Cenniki wysyła wprost firma.

DROŻDŻE

bar. MAXA SPRINGERA
w Wiedniu

znane w Europie z najwyższej siły fermentacyjnej i trwałości tejże,

z fabryk w Wiedniu-Reindorf i we Francyi w Maisons-Alfort i Ris-Orange k. Paryża.

Skład fabryczny w KRAKOWIE:
H. Rosenberg, Starowiślna 34.

Kazimierz Stępiński

(ojciec Jana)
w Podgórzu, ul. Kalwaryjska 56

podejmuje się ustawiania spodów, tudzież budowy i przebudowy pieców pod nader korzystnymi warunkami.
Wyjeżdża do każdej miejscowości.
Na zgłoszenia wystarczy karta korespond.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje,
układa posadzki

Jan Szczepański

LWÓW, ZAMARSTYNOWSKA 62.



Wszelkie wyroby koszykarskie

trzciny, wikliny, słomy i t. p. patentowane dostarcza w najlepszej jakości po cenach umiarkowanych

JAN MICHALETZ fabryka koszyków
Wiedeń XIV,
ulica Benedykta Schelingera 18.
Żądajcie cenników.

Dom murowany i piekarnia murowana oraz plac na budowę 30 m długości zaraz do sprzedania lub wydzierżawienia, — Wiadomość: Markus Thürschwel w Tarnobrzegu.

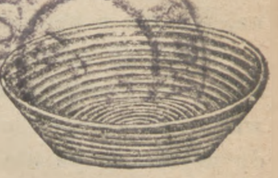
Agencya handlowa i dom komisowy

ADOLF INFELD

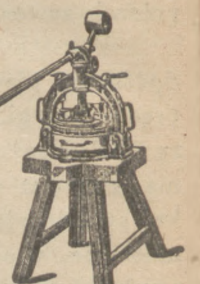
RZESZÓW

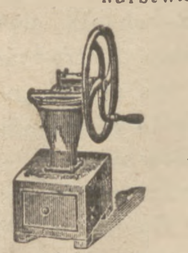


poleca wszelkiego rodzaju maszyny piekarskie, jak do cięcia i mieszenia ciasta i mielenia bułki na tartą, dalej koszyki



trzcinowe, płachty nieprzemakalne, oraz wszelkie armatury, w zakres piekarstwa wchodzące.





Cenniki darmo i opłatnie na żądanie.

Na składzie również wszelkie wagi, kasy ogniotrwałe, maszyny do szycia.

Popierajmy! własny przemysł.
Swój do swego.

Piece piekarskie
buduje, przebudowuje, naprawia
układa posadzki (herty)

Jan Stępiński majster murarski

w Skawinie *przy kolei, dom własny.*

PŁYTY SZAMOTOWE

najlepszej jakości firmy
MITSCHERLING w RADEBURGU
wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca
LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.
CENY UMIARKOWANE

PIERWSZA AUSTRYACKO-WĘGIERSKA FABRYKA PIEKARSKICH MASZYN i PIECÓW
AKCYJNE TOWARZYSTWO

WERNER i PFLEIDERER

Wiedeń XVI, **ul. Odoakera 35.**



Maszyny najlepszej konstrukcyi do wszelkiego rodzaju ciasta.

Specyalne piece parowe do najmniejszych lokali zastosowane.

DIAMALT

idealny dodatek do wszelkiego rodzaju pieczywa.

Łatwe używanie i pewny wynik. Wielka oszczędność w materyale czasie i robocie.

Wyrabiane jedynie przez pierwszą Wiedeńską eksportową fabrykę słodu

HAUSER & SOBOTKA

W STADLAU KOŁO WIEDNIA.

Drukiem Jana Litwińskiego w Wieliczce.